



Kerst

MENU

Drie hapjes van de Chef



Tartaar van Sint-Jacobsoester op Oosterse
Wijze



Gebakken eendenlever, crème van bloedworst,
gekonfijte Jonagold, crumble van peperkoek



Fazant met structuren van knolselder, kroketten
en schuim van eekhoortjesbrood

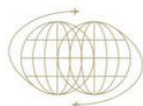


Gegratineerde Conference peer met vanille-ijs



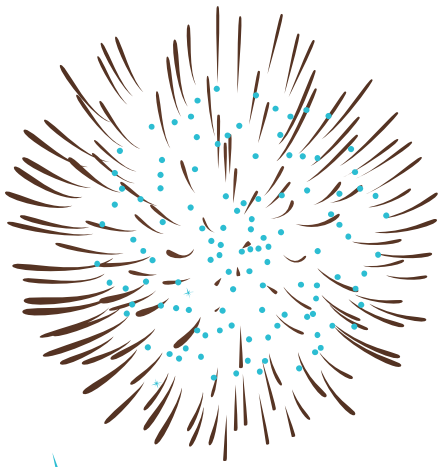
€ 95

€ 125 met aangepaste wijnen tot aan het dessert



LE BOIS DE BRUGES ****





Noël

MENU

Trois Amuse-bouches du Chef



Tartare de Coquille Saint-Jacques à l'Orientale



Foie Gras poêlé, crème de Boudin Noir,
Pommes "Jonagold" confite, crumble de pain
d'épice



Faisan aux textures de céleri-rave, croquettes et
mousse de Cèpes

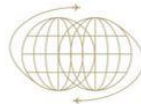


Poire "Conference" gratinée avec Glace Vanille

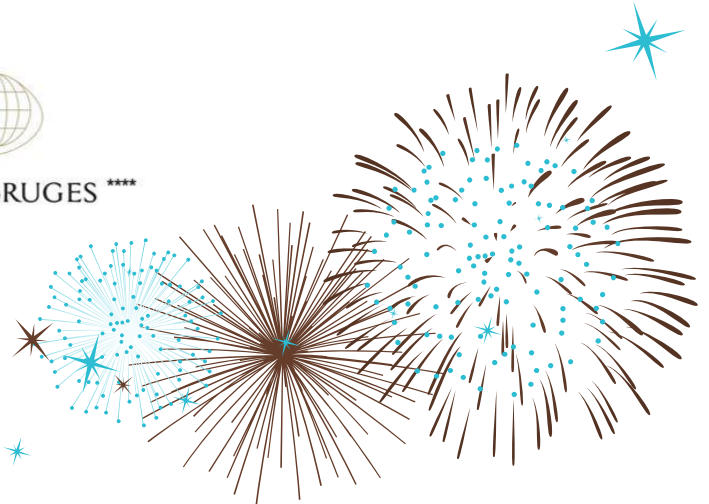


€ 95

€ 125 Avec des vins sélectionner jusqu'au dessert



LE BOIS DE BRUGES ****





Christmas
MENU

Three Appetizers of the Chef



Great scallop tartare with Oriental Flavors



Seared Duck Liver, Black pudding cream, Confit
"Jonagold" Apple, Gingerbread Crumble



Pheasant with structures of Celeriac, Croquettes
and Porcini mushroom foam

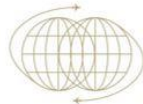


Gratinated "Conference" Pear with Vanilla Ice Cream



€ 95

€ 125 with wine pairings up to the dessert



LE BOIS DE BRUGES ****

